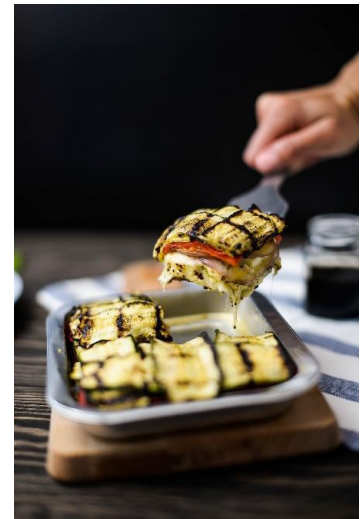


”Lasagnestaplade” grillade grönsaker och marinerad halvmjuk ost

Ger 2 portioner

Ingredienser:

- 1 liten zucchini, skuren på längden i skivor om 1/2 cm
- 1 liten rödlök, skuren i 1/2 cm skivor
- 1 tsk olivolja
- 2 portioner Bonfire marinerad halvmjuk ost
- 100 g grillad paprika på burk, avrunnen och klapptorkad med pappershandduk
- Garnering: färsk hackad basilika, 2 tsk crema di balsamico



Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.
2. Pensla båda sidorna av zucchini-bitarna och lökskivorna lätt med 2 tsk olivolja.
3. När grillen har nått medelhög värme lägger du zucchini- och lökskivor direkt på grillgallret. Stäng locket och grilla dem i 5 minuter.
4. Vänd sedan försiktigt på lök och zucchini med hjälp av en grilltång och grilla dem på andra sidan i ytterligare 5 minuter under lock.
5. Lägg över zucchini och lök på ett fat. När de har svalnat tillräckligt för att kunna hanteras, lägger du hälften av zucchini-bitarna i botten av grillformen med marinerad halvmjuk ost. Zucchini-bitarna ska överlappa varandra lite. Tryck ut ringarna ur lökskivorna och sprid ut ringarna jämnt fördelat över zucchini-bitarna. Ta upp den marinerade halvmjuka osten ur förpackningen och lägg den ovanpå lökringarna. Toppa med grillad röd paprika och resten av zucchini-bitarna.
6. Ställ formen på den varma grillen. Stäng locket och tillaga ”lasagnen” i 10 minuter i medelhög värme eller tills osten smälter och börjar bubbla och bli gyllenbrun längs kanterna av formen.
7. Servera genom att lägga grillformen på ett värmebeständigt fat. Garnera genom att ringla crema di balsamico över och strö över hackad basilika. Skär upp i två bitar och servera ”lasagnen” varm.